

Monster-Gesichter

Kleine pikante Brandteig-Taler mit gruseligen Gesichtern aus Salami und Mais

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

345 g Mais (Abtropfgew.)

250 g Mini-Salami

125 ml Wasser

½ gestr. TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

50 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 3 Eier (Größe M)

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

2 EL Tomatenmark

Belag:

1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Backpapier

1 EL Tomatenmark

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Mais abtropfen lassen und 2 EL zum Verzieren beiseitestellen. 5 Mini-Salamis längs vierteln und für die Verzierung beiseitelegen. Die restlichen Salamis in kleine Stücke schneiden und die Enden ebenfalls zur Seite stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



② Brandteig:

Wasser mit Salz, Pfeffer und Butter oder Margarine in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Ein weiteres Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Backin unter den kalten Teig rühren, dann Tomatenmark unterarbeiten. Mais und klein geschnittene Salami kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mit 2 Esslöffeln etwa 20 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen und mit Hilfe eines Esslöffels glatt streichen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

③ Belag:

Crème légère mit Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe eines Messers die Masse auf den Brandteigtalern verstreichen. Mit der übrig gebliebenen Salami und dem restlichen Mais "Augen", "Mund" und "Zähne" andeuten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Monster-Gesichter mit Petersilie garnieren.

